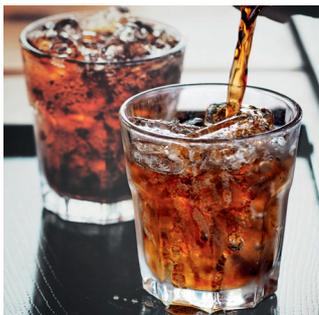


# VIA LIBERA A BIBITE E MARMELLATE

News dal settore Food: l'assenza di glutine è considerata scontata per bibite "light" e "zero" e per marmellate, confetture e gelatine

© SHUTTERSTOCK (2)



Di **Susanna Neuhold**  
RESPONSABILE AREA FOOD AIC  
[alimenti@celiachia.it](mailto:alimenti@celiachia.it)

Recenti approfondimenti svolti dal Ministero della Salute in collaborazione con le Associazioni di categoria e AIC hanno portato alla revisione dell'ABC del celiaco per due categorie di alimenti e bevande. Ricordiamo che laddove l'assenza di glutine è considerata scontata, non è più possibile utilizzare la dicitura "senza glutine" perché considerata fuorviante. Questi prodotti non dovranno quindi più riportare il claim "senza glutine".



**Bevande analcoliche frizzanti (sode) quali gassosa, acqua tonica, cola, chinotto, aranciata ecc.**

In merito a queste bevande, gli approfondimenti del Ministero della Salute, avallati da Assobibe, confermano che sono da considerarsi sicure per i celiaci. L'assenza di glutine è infatti considerata scontata. La novità riguarda le bevande cosiddette "light" o a nullo contenuto calorico (es. "zero"). Anche per queste bevande, contenenti edulcoranti, l'assenza di glutine è considerata scontata. Via libera quindi a tutte le bevande a nullo o ridotto contenuto calorico. La posizione del Ministero trova riscontro anche in una recente indagine svolta da AIC con la cooperazione di Federchimica (l'Associazione che raccoglie i produttori di additivi) che aveva evidenziato come nessuno tra i principali additivi utilizzati come edulcoranti in queste bevande potesse essere una fonte di glutine.

**Marmellate, confetture e gelatine di frutta**

Anche questi prodotti sono stati ritenuti liberi da parte del Ministero della Salute e da Unionfood, l'associazione di categoria dei produttori, coinvolta direttamente nelle valutazioni circa la sicurezza per i celiaci di tali prodotti. Ricordiamo che esistono sul mercato preparazioni a base di frutta che appaiono negli stessi scaffali e del tutto simili ai prodotti elencati. Tali "preparazioni" non hanno in realtà una disciplina normativa specifica, a differenza di marmellate, confetture e gelatine, e pertanto l'assenza di glutine non può essere considerata scontata, dato che vi possono essere aggiunti gli ingredienti più disparati. Sarà quindi importante, in fase di acquisto, verificare l'etichetta del prodotto: se riporta "marmellata", "confettura" o "gelatina" come denominazione legale, allora è sicura per il celiaco. Diversamente, suggeriamo di verificare sempre la presenza della dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Non dimentichiamo però...**

Per la sicurezza dei celiaci, ricordiamo che comunque va sempre verificata l'etichetta. Come riportato nel documento "Le contaminazioni nella dieta senza glutine" ([celiachia.it](http://celiachia.it) > Dieta senza glutine > Gestire la dieta senza glutine > Le contaminazioni), al punto 10: l'indicazione relativa agli alimenti trasformati cosiddetti "permessi" non deve deresponsabilizzare il consumatore celiaco dal controllo dell'etichetta. Queste categorie di alimenti non riportano indicazioni specifiche circa l'assenza di glutine, considerata scontata perché non presentano rischi di presenza di glutine per l'assenza di questo dalle materie prime e negli usuali processi di produzione. L'indicazione circa la loro idoneità al celiaco rappresenta comunque una informazione di carattere generale e non prescinde dalle indicazioni specifiche fornite dal produttore. Qualora un alimento di categorie considerate "permesse" riporti indicazioni in etichetta circa la potenziale presenza di tracce di glutine, AIC raccomanda al consumatore di evitare il consumo del prodotto specifico, fino a diversa evidenza, procedendo alla segnalazione all'AIC. ♦